

# Krůtí guláš s fazolemi a rýží

## Suroviny na 4 porce:

Krůtí maso	400 g
Cibule	
Mrkev	200 g
Červená paprika	200 g
Olej řepkový	
Červené fazole (v suchém stavu)	100 g
Česnek	
Sůl	
Kmín, sladká mletá paprika dle chuti	



## Postup:

1. Fazole si den předem namočíme a poté uvaříme v nové vodě doměkka.
2. Cibuli oloupeme, nakrájíme a restujeme na oleji dozlatova.
3. Přidáme rozdrcený česnek, kmín a na kostky nakrájené maso.
4. Krátce opečeme, přidáme mletou sladkou papriku, sůl a podlijeme vodou.
5. Přidáme na kolečka nakrájeno mrkev a dusíme doměkka (cca 40-60 minut).
6. K masu přidáme uvařené fazole a nakrájenou papriku.
7. Necháme ještě 10 minut povařit, aby paprika změkla.
8. Dle potřeby dochutíme, podáváme s rýží a salátem.

Přejeme Vám dobrou chuť!